13. Jahrgang 2025, Österreichische Post AG, MZ 12Z039452 M, Österreichischer Agrarverlag,
Sturzgasse 1a, 1140 Wien, Retouren an PF 100 1350 Wien

ERSTES UNABHÄNGIGES MAGAZIN FÜR LEBENSMITTEL VERARBEITENDE BETRIEBE

05 LMH 2025

Das Lebensmittel HANDWERK

Famose Leistung

Die Kärntner Fleischermeisterin Carolin Pirolt holte sich bei der Vorausscheidung zu den Euro-Skills in Frankfurt den großartigen zweiten Platz (Seite 35).

Lebensmittelsicherheit top

Österreich liegt in puncto Zuverlässigkeit seiner Nahrungs- und Genussmittel laut AGES weltweit im Spitzenfeld (Seiten 6-7).

Würze Made in Austria

Moosdorf in Oberösterreich beherbergt zwei renommierte Gewürzhersteller. Einer davon ist die Firma christl (Seiten 48-49).

Am Puls der Zeit

Die Plattner-Mühle in Schildberg in Niederösterreich ist ein klassischer Traditionsbetrieb mit regionalem Fokus (Seiten 52-53).

SALESIANER

Mietwäscheservice

für höchste Ansprüche.

HACCP

HACCP-konforme Berufsbekleidung,
die höchsten **Hygienestandards** entspricht.

Ergänzt durch **Reinigungstücher**,
erstklassigen **Mattenservice** und
professionelles **Waschraumhygiene-Sortiment**.

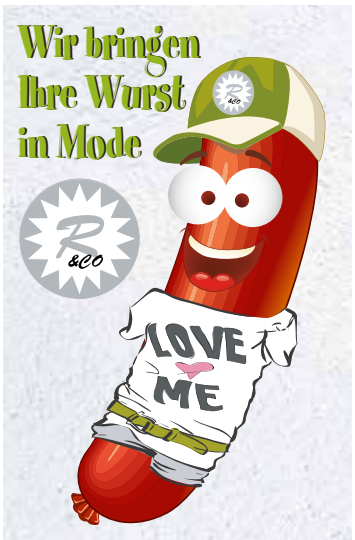
www.salesianer.at/HACCP-Bekleidung

SALESIANER MIETTEX GmbH
1220 Wien, Rautenweg 53

PVS Micro-cut Systemtechnik GmbH
Schneidesysteme für Anlagen und Feinstzerkleinerer

www.pvs-micro-cut.de

FLEISCHEREIMASCHINEN UND ZUBEHÖR
GAMPERL
MEHR ALS RÄUCHERN
ANDREAS GAMPERL
BRAUHAUSSTRASSE 47
2320 RANNERSDORF
MOBIL: +43/664/849 11 01
FAX: +43/1/524 53 29
MAIL: OFFICE@GAMPERL.NET

Wir bringen Ihre Wurst in Mode


www.reico.at

Das Lebensmittel HANDWERK

Liebe Leserinnen und Leser!

Der einzigartige österreichische Schauspieler und Kabarettist Helmut Qualtinger hatte 1958 nach dem Besuch eines Meisterschaftsspiels Simmering gegen Kapfenberg im Lichte einer schweren Beinverletzung eines Kapfenberg-Stürmers den berühmten Satz „Simmering gegen Kapfenberg – das nenne ich Brutalität“ gesprochen. Ein Satz, der auch heute noch bei der älteren Generation als Synonym für eine Fußballpartie mit rustikalerer Gangart gilt.

Was das mit dem Lebensmittelgewerbe zu tun hat, werden Sie sich berechtigterweise fragen. Nun, der Zusammenhang ist schnell hergestellt. Aktuell laufen die Kollektiv-Lohnverhandlungen in der Fleischbranche, die Bäcker werden bald folgen. In beiden Verhandlungsrunden werden die Arbeitnehmervertreter von der Gewerkschaftsseite die rollierende Inflation von 3,6 Prozent verlangen beziehungsweise haben diese Forderung bereits deponiert.

Auf der Arbeitgeberseite hingegen ist die Ausgangssituation eine ganz andere. Sowohl Fleischer als auch Bäcker haben in den vergangenen Jahren schmerzliche Verluste an Mitgliedsbetrieben einstecken müssen. Mehr als 100 Bäckereien und rund 80 Fleischereien haben ihre Pforten geschlossen. Sicher einige mangels Nachwuchs und MitarbeiterInnen, viele jedoch wegen der immer noch herausfordernden wirtschaftlichen Rahmenbedingungen.

Noch während der Corona-Krise sind viele Rohstoffe spürbar teurer geworden: Schweinefleisch, Rindfleisch, Gewürze verteuerten sich in lichte Höhen. Die Preise für Maschinen, Verpackungsmaterialien, Därme schossen ebenfalls in bisher unbekannte Sphären.

Mit dem Ukrainekrieg im Jahr 2022 kamen dann noch exorbitant steigende Energiekosten hinzu, die den energieintensiven Lebensmittelherstellern furchtbar zusetzten. Eine Gemengelage, die kein Unternehmer und Manager bisher so erlebt hatte.

Die Inflation hierzulande kletterte in der Folge in atemberaubende zweistellige Höhen und trieb den Menschen die Sorgenfalten auf die Stirn. Die Folge: Lebensmittelgewerbe und -industrie mussten binnen drei Jahren Lohnerhöhungen von mehr als 25 Prozent hinnehmen. Galt es doch, einen massiven Kaufkraftverlust zu verhindern. Weitergeben konnten die Hersteller ihre gestiegenen Kosten bei Weitem nicht. Weder das Handwerk, das sich nicht allzu sehr von den Supermarktpreisen abheben will und kann, noch die Industrie, die jede noch so klitzekleine Preiserhöhung mühsamst dem Lebensmitteleinzelhandel abringen muss.

Das Ergebnis der letzten Jahre: Die Lebensmittelbranche hängt angeschlagen in den Seilen. Die Energiepreise sind immer noch hoch, das Lohnniveau gewaltig gestiegen, die Luft zum Atmen wird immer dünner. Vor diesem Hintergrund ist eine Abgeltung der rollierenden Inflation von 3,6 Prozent derzeit einfach nicht drinnen. Das muss die Gewerkschaftsseite auch zur Kenntnis nehmen. Die Arbeitnehmer-Brötchen beziehungsweise -Schnitzel müssen 2025 deutlich kleiner ausfallen. Sonst können wir uns familiengeführte gewerbliche und industrielle Lebensmittelhersteller in diesen Branchen bald abschminken. Und da ist noch gar keine Rede vom Bürokratiewahnsinn.

Johannes Rottensteiner
j.rottensteiner@agrarverlag.at

REISCHL LEBENSMITTELTECHNIK
Reischl Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG
- Alte Dorfstraße 12
- D-85241 Hebertshausen
- Tel.: +49/8131/53 95 15
- Mail: info@rlmt.de

Tumbler von 750 bis 3.000 Liter

Injektoren von 46 bis 250 Nadeln

Lake-Mischanlagen von 400 bis 2.500 Liter

SPITZENTECHNOLOGIE MIT HANDSCHLAGQUALITÄT
WWW.RLMT.DE

SALESIANER

Hygiene zum Anziehen

In der Lebensmittelbranche reicht es längst nicht mehr, nur das Filet sauber zu schneiden. Passt die Kleidung nicht zur Arbeit, kommt man schnell ins Schwitzen – in jeglicher Hinsicht. Blitzsauber, funktional und regelkonform muss sie sein. Und zwar nicht so „irgendwie gewaschen", sondern normkonform aufbereitet und gepflegt, geprüft und perfekt geliefert.

Wer da noch selbst Hand anlegt oder auf Billigwäsche aus dem Katalog setzt, spielt Roulette mit Audits und Behörden. Muss das sein? Nein. Muss es nicht.

SALESIANER, das österreichische Familienunternehmen mit mehr als 100 Jahren Tradition und Erfahrung, spricht in klaren Standards und liefert Berufsbekleidung, die hält, was Hygieneversprechen eben versprechen müssen. Nicht nur sauber, sondern zertifiziert rein – thermochemisch gewaschen, nach ISO 14065 bearbeitet und mit einem RABC-System abgesichert, das auch den pingeligsten Auditor zum Nicken bringt. Und das Beste: Alles aus einer Hand, alles regional betreut, alles termintreu – für kleine Teams genauso wie für ganze Hallen voller Mitarbeiter in Weiß.

Besonders stolz ist SALESIANER auf seine „White Line" – die Haute Couture der Lebensmittelbranche. Schlau designt, mit innenliegenden Taschen und detektierbaren Knöpfen aus Metall. Weil man eben auch den Knopf nicht vergessen darf, wenn's ernst wird. Dazu kommt ein modernes, österreichweites Betriebsnetzwerk mit sensorgesteuerter Technik – nachhaltig, wassersparend und erfahren wie ein veganer Küchenchef, der aus Tofu und Kräutern ein geschmackvolles Steak zaubert.

Die Botschaft ist klar: Wer Lebensmittel produziert, kann sich bei der Kleidung kein Missgeschick leisten. Deshalb: Finger weg von halbherzigen Wasch- und Textillösungen. Wer's ernst meint, holt sich Profis an die Seite. Es geht um Vertrauen, Sicherheit und Standards, die halten. SALESIANER sorgt dafür, dass alles passt – bis auf den letzten Knopf. ■

www.salesianer.at

WORKLINE

Sicher arbeiten

Diese extrem leichten Stiefel aus Polyurethan bieten exzellenten Tragekomfort und eine Kälteisolation bis minus 30 °Celsius. Sie sind die idealen Stiefel für viele Bereiche der Lebensmittelverarbeitung, in denen feuchte und kalte Arbeitsbedingungen herrschen.

Jedes Paar wird mit einer kostenlosen rutschhemmenden Feuchtigkeit absorbierenden Innensohle ausgeliefert, die noch dazu antibakteriell ausgerüstet ist und über ein Anti-Schock-Fersenelement verfügt.

Die abriebfesten Sohlen mit roten TPU-Elementen sorgen für besten Halt und Sicherheit auf allen Böden. Durch das spezielle Sohlendesign löst sich selbstständig die Verschmutzung. Die Rutschfestigkeit ist SRC-zertifiziert. Die Stiefel mit Stahlkappe entsprechen der Sicherheitsklasse S4 bzw. EN ISO 20345:2011.

Die Stiefel sind beständig gegen Öle, Fette, Säuren und organische Lösungsmittel und besitzen eine praktische Ausziehhilfe an der Ferse.

Die Haltbarkeit übertrifft herkömmliche PVC-Stiefel um das Drei- bis Vierfache. Und das bei einer Produktion in Europa zu einem noch dazu sehr attraktiven Preis. Das Polyurethan-Rohmaterial stammt aus dem Hause BASF und wird auf modernsten Maschinen in der Türkei geschäumt.

Last but not least sind die WORKLINE BOOTS vollkommen wasserdicht, bieten dabei ein hervorragendes Fuß-Klima und sind für einen Stiefel ganz schön stylisch. ■

www.workline.at

AICHINGER

Erfolg lässt sich **einrichten.**

Als Multispezialist für emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten begeistern wir mit zukunftsweisenden Produkt- und Konzeptlösungen.

Mehr Information unter www.aichinger.de